

イチゴ「にこにこベリー」の 収穫後の成分変化

ーケーキ用としての特性評価と利用拡大に向けた検討ー

宮城県育成品種「にこにこベリー」は、果肉が硬く、果形の揃いがよいなどケーキ用としての適性が高いことが知られています。本研究では、収穫から実需者が利用するまでを想定した7日目までの成分・硬さ・外観等を調査し、さらに、主要な出荷先である札幌への輸送試験も行いました。

収穫後7日目までの特性

収穫後5℃で保管した果実は、7日目まで果皮硬度が保たれ、糖類、有機酸、水分も差がみられませんでした。香気成分では、草や葉のにおいの主要成分である2-Hexenalが減少することがわかりました。

また、収穫時期による成分の差が大きく、12月に収穫した果実は、2月、4月より糖類、有機酸が多く、水分は低いことがわかりました。

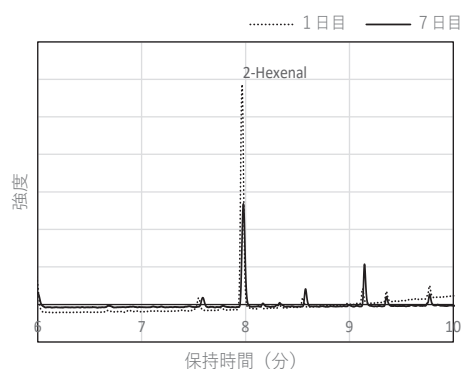


図1 収穫後1日目と7日目の香気成分

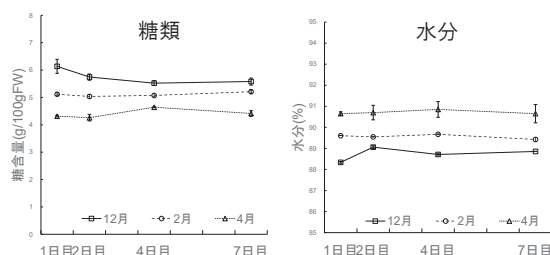


図2 成分変化(5～6分着色)

札幌への輸送試験

1月に行ったトラック(フェリー)輸送では、箱内温度は概ね5～10℃で推移し、果皮硬度は保たれていました。

一方、「にこにこベリー」は、「とちおとめ」に比べ白色部分の着色が進みにくいという特徴がみられ、収穫時の着色程度に特に注意が必要であることがわかりました。

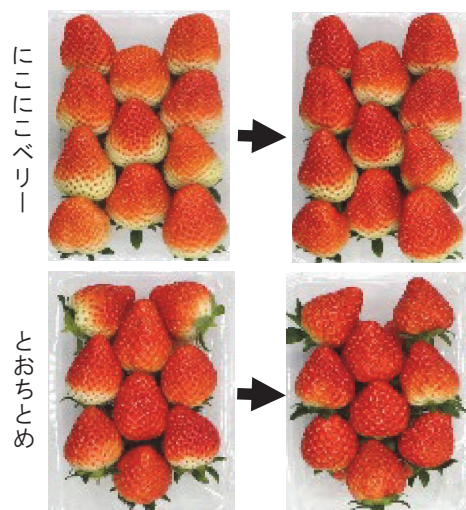


図3 輸送前後の外観の変化(4～5分着色)